
APPETIZERS

ROASTED TOMATO POTAGE

¥1,800

Framboise, Sour Cream, Croutons

ローストトマトのポタージュ フランボワーズ、サワークリーム、クルトン

BABY ROMAINE LETTUCE SALAD

¥2,000

White Miso Dressing, Grated Parmesan

ロメインレタスのサラダ 白味噌ドレッシング、パルメザンチーズ

FATTOUSH SALAD

¥2,000

Dukkah Spice, Soft-boiled Egg, Pane Carasau

ファットウーシュサラダ スパイスデュカ、半熟卵、パーネカラザウ

YELLOWTAIL CRUDO

¥2,600

Sweet Ginger Dressing, Grapefruit, Pickled Turnip

ハマチのクルード スウィートジンジャー dressing、グレープフルーツ、カブのピクルス

BURRATA CHEESE AND TOMATO CAPRESE

¥2,600

Burrata Cheese, Semi-dried Tomatoes, Chimichurri Sauce

ブラータチーズとトマトのカプレーゼ ブラータチーズ、セミドライトマト、チュミチュリオイル

SEARED WAGYU BEEF

¥3,600

Soy Sauce Jelly, Wasabi Greens, Japanese Ginger, Burdock Chips

鹿児島産 和牛のタタキ 醤油ジュレ、わさび菜、茗荷、ごぼうチップス

TODAY'S RAW OYSTERS

4 Pieces ¥4,400

Chili Vinegar, Fresh Lemon

本日の生牡蠣 チリビネガー、フレッシュレモン

CAVIAR

¥11,000

Sour Cream, Chives, Cracker

キャビア サワークリーム、チャイブ、クラッカー

PREMIUM SHARING PLATES

SEAFOOD PLATTER HALF

¥6,000

Raw Oysters(2), Hokkaido Scallop Ceviche(2), Sea Bream Crudo,

Cocktail Shrimp With Sweet Sour Sauce, Chili Vinegar, Fresh Lemon

シーフードプラッター-half 生牡蠣(2)、北海道産ホタテのセビーチェ(2)、真鯛のクルード、

カクテルシュリンプ スウィートソース、チリビネガー、フレッシュレモン

SEAFOOD PLATTER

¥12,000

Raw Oysters(4), Hokkaido Scallop Ceviche(4), Sea Bream Crudo,

Cocktail Shrimp With Sweet Sour Sauce, Chili Vinegar, Fresh Lemon

シーフードプラッター 生牡蠣(4)、北海道産ホタテのセビーチェ(4)、真鯛のクルード、

カクテルシュリンプ スウィートソース、チリビネガー、フレッシュレモン

A cover charge of 1,000 yen per person will be applied.
席料としてお一人様¥1,000頂戴します。

Prices subject to 10% service charge and include applicable government taxes.
表示価格は税込価格です。別途サービス料10%を頂戴します。

PIZZA (20cm size)

6 TYPES FROMAGE

¥4,200

Asiago, Grana Padano, Taleggio, Gorgonzola, Camembert, Burrata

6種のチーズ アジアーゴ、グラナパダーノ、タレツジョ、ゴルゴンゾーラ、カマンベール、ブラータ

THE PEPERONI

¥4,200

Tomato Sauce, Bell Pepper, Jalapeno Sauce

ペペローニ トマトソース、パプリカ、ハラペーニョソース

TERIYAKI EGG & TRUFFLE

¥4,200

Teriyaki Sauce, Soft-boiled Egg, Truffle, Grana Padano

照焼きたまご & トリュフ 照焼きソース、半熟卵、トリュフ、グラナパダーノ

NOODLES & RICE

MASSAMAN CURRY

¥3,000

Keema Chicken, Turmeric Rice, Shrimp

海老とチキンのマッサマンカレー キーマチキン、ターメリックライス、カダイフ

HAMO RISOTTO

¥3,000

Cheese Croccante, Marsala Sauce, Hamo Fritto

徳島県産 鰯のリゾット チーズクロッカント、マルサラソース、鰯のフリット

FOIE GRAS "DAN DAN " NOODLES

¥3,200

Brown Rice Flour Noodles, Crispy Pork, Crushed Peanuts, Yuzu Zest

フォアグラの担々麺 玄米粉ヌードル99麺、クリスピーポーク、ピーナッツ、柚子ゼスト

BLUE SWIMMER CRAB AND KAFFIR LIME CHILI CRAB STYLE

¥4,400

Chiocciola Short Pasta, Lime Foam

渡り蟹とカフィアライムのチリクラブ キオッチョラのショートパスタ、ライムフォーム

A cover charge of 1,000 yen per person will be applied.
席料としてお一人様¥1,000頂戴します。

Prices subject to 10% service charge and include applicable government taxes.
表示価格は税込価格です。別途サービス料10%を頂戴します。

MAINS

SALMON AND SHRIMP BOUILLABAISSE

¥5,400

Miso And Seaweed Croutons, Crashed Potato, Rouille

サーモンと有頭海老のブイヤベース 味噌のリクルトン、クラッシュポテト、ルイユ

KAGOSHIMA PREFECTURE BLACK PORK WITH CHINESE BBQ SAUCE

¥5,200

Horseradish Cream, Green Onion Ginger

鹿児島県産 黒豚のチャイニーズBBQソース レフォールクリーム、ネギジンジャー

TANDOORI LAMB CHOPS

¥5,500

Green Curry Purée, Chimichurri Sauce

タンドリーラムチョップ グリーンカレーピューレ、チュミチュリソース

GRILLED HANGER STEAK

¥5,500

Kampot Peppercorns, Baba Ghanoush

ハンガーステーキ カンポットペッパーコーン、ババガヌーシュ

KAGOSHIMA A4 WAGYU BEEF SIRLOIN

¥9,900

Black Sesame Purée, Abalone Mushroom, Broccoli

鹿児島県産A4和牛サーロイン 黒ゴマピューレ、アワビ茸、ブロッコリー

SIDES

BAKED BREAD

¥1,300

Dukkah Spice, Olive Oil

バイクドブレッド デュカスパイス、オリーブオイル

MASHED POTATO

¥1,300

Coconut

マッシュポテト ココナッツ

VEGETABLE MARINADO

¥1,300

Roasted Seasonal Vegetables Salad

ベジタブルマリナード 季節野菜のローストサラダ

A cover charge of 1,000 yen per person will be applied.

席料としてお一人様¥1,000頂戴します。

Prices subject to 10% service charge and include applicable government taxes.

表示価格は税込価格です。別途サービス料10%を頂戴します。

DESSERTS

SAVARIN BOULE

¥1,800

Red Wine, Honey Chantilly, Tuile

サバラン・ブール 赤ワイン、蜂蜜シャンティ、チュイル

GRAPEFRUIT MOUSSE

¥1,800

Wasabi Gelato, Green Apple Purée

グレープフルーツのムース わさびジェラート、青りんごピューレ

MATCHA PARFAIT

¥2,200

Matcha Jelly, Berry Sauce, Matcha Mont Blanc, Mascarpone, Lime Macaron

抹茶パルフェ 抹茶ゼリー、ベリーソース、抹茶モンブラン、マスカルポーネ、ライムマカロン

EXOTIC ICE CREAMS & SORBET

¥1,500

Please Ask Your Server For Today's Selection

本日のアイスクリームとソルベの3種盛り合わせ

※スタッフへお尋ねください

COFFEE

AMERICANO

¥800

アメリカーノ

LATTE

¥900

ラテ

CAPPUCCINO

¥900

カプチーノ

ESPRESSO

¥700

エスプレッソ

DOUBLE ESPRESSO

¥900

ダブルエスプレッソ

MACCHIATO

¥900

マキアート

DOUBLE MACCHIATO

¥1,000

ダブルマキアート

ICED COFFEE

¥800

アイスコーヒー

ICED CAFÉ LATTE

¥900

アイスカフェラテ

A cover charge of 1,000 yen per person will be applied.

席料としてお一人様¥1,000頂戴します。

Prices subject to 10% service charge and include applicable government taxes.

表示価格は税込価格です。別途サービス料10%を頂戴します。